

Presseinformation

basis GmbH startet mit der Deutschen Zöliakie Gesellschaft e.V. bundesweite Aufklärungskampagne

Als neues DZG e.V. Förder-Mitglied will die basis GmbH aus Wörthsee gemeinsam mit der Selbsthilfeorganisation möglichst viele Betroffene zum Thema „Leichtverdauliche Fette“ bei Glutenunverträglichkeit aufklären.

Wörthsee, 10.12.2009. Immer mehr Menschen in Deutschland erhalten die Diagnose „Zöliakie“ – Glutenunverträglichkeit. Sie können die Reserveproteine der Getreidesorten Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Einkorn, Grünkern und Hafer nicht verdauen und vertragen damit konventionelle Getreide-Produkte wie Brot, Nudeln und Gebäck nicht. Denn das Gluten schädigt die Dünndarmschleimhaut, woraufhin sich Millionen von Darmzotten im Dünndarm z.T. komplett zurückbilden.

Die Folgen sind Bauchschmerzen, Durchfälle (Fettstühle) Entwicklungsstörungen (besonders bei Kindern), Unterversorgung mit Vitaminen, Gewichtsverlust, Kopfschmerzen sowie Übelkeit und manchmal auch psychische Veränderungen. Betroffene müssen sich nach Diagnosestellung ein Leben lang glutenfrei ernähren.

Durch die starke Schädigung der Darmzotten werden aber auch oftmals normale Fette nicht mehr – oder nur noch in kleinen Mengen – vertragen. Mit *mct-basis-plus* hat die basis GmbH, Spezialist für diätetische Fette, bereits 1996 spezielle, pflanzliche Fette auf den Markt gebracht, die nicht nur schnell und einfach verdaut werden, sondern zudem durch die Zugabe essentieller Fettsäuren den Aufbau neuer Darmschleimhautzellen fördern und entzündungshemmend wirken können.

Die mct-basis-plus-Margarine und das Speiseöl bestehen zu 85 Prozent aus mct-Fetten. Das sind spezielle mittelkettige Fettsäuren, die sehr aufwendig aus Kokosfett gewonnen werden. Sie sind für den Organismus leicht verdaulich und können auch bei abgeflachten Dünndarmzotten (Zöliakie) innerhalb weniger Minuten verstoffwechselt werden – im Gegensatz zu handelsüblichen, langkettigen Speisefetten. Gleichzeitig enthalten die Produkte 15 Prozent essentielle Fettsäuren (Omega 3 und 6). „Das ist ein kleiner, aber wichtiger Anteil, denn die Aufnahme von langkettigen Fettsäuren ist aufgrund der zerstörten Darmzotten bei Zöliakie besonders schwer. In der Kombination mit mct-Fetten werden diese jedoch besser vertragen und können den Aufbau von Darmschleimhautzellen unterstüt-

Presseinformation

zen. Zudem wirken sie entzündungshemmend und stellen die Versorgung mit fettlöslichen Vitaminen sicher“, so Susanne Wendel, Diplom Oecotrophologin aus München. Auch die Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V. sieht das so: „ Die Kombination aus mct-Fetten und langkettigen Fettsäuren ist für Menschen mit Zöliakie besonders empfehlenswert“, so Diplom Ernährungswissenschaftlerin Anett Ebock, Mitarbeiterin der Deutschen Zöliakie Gesellschaft e.V. in Stuttgart, kurz DZG. Darum hat sich die basis GmbH zum Ziel gesetzt, gemeinsam mit der DZG möglichst viele regionale Gesprächsgruppen zu informieren und über leichtverdauliche Fette bei Glutenunverträglichkeit weiter aufzuklären.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.basisgmbh.com.

Pressekontakt:

Kafka Kommunikation GmbH und Co.KG
Kristina Habermann
Plinganser Str. 8
81369 München
Tel. 0049-89-7675 9434
Fax 0049-89-7675 9435
E-Mail: khabermann@kafka-kommunikation.de